

A to Ananas

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **5**
- SRM **2.8**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (20%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M 20	Ale	Suche	7 g	mangrove jacks

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	lactacilus plantarum	4 g	Fermentacja burzliwa	2 dni